Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 6. Warszawa, 7 stycznia 1928 roku. № 2.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIE

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.



Prof. Dr. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Pogląd na rolę teorji i praktyki w przemyśle piwowarskim.[1]

(Ciąg dalszy).

Rozważyliśmy dotąd częściowo rolę chemji dla przemysłu piwowarskiego, ujmując w ramy tej wiedzy również i procesy enzymatyczne, jakie wywołują enzymy nie zamieszkałe w komórkach drożdżowych. Zanim jeszcze rozpatrzymy dalsze korzyści, jakie browarom wyświadczają umiejętności chemiczne i pokrewne, zwróćmy się na chwilę do strony bakterjologicznej tego przemysłu, obejmującej cały przebieg fermentacji piwa.

Wiadomo powszechnie, że objawy procesu fermentacji alkoholowej znane były już w zamierzchłej starożytności, ludzkość od niepamiętnych lat procesem tym posługiwała się, a browary, już od bardzo dawnych czasów, zdołały na drodze czystych doświadczeń ująć ten proces w równe poniekąd koryto i otrzymywać produkt dobry przynajmniej w swoim czasie zadawalniający gusty konsumentów.

I tutaj nauka swoim zbawiennym wpływem nie mogła do niedawnych lat dotknąć browarów, jak też innych przemysłów fermentacyjnych, boć sama dopiero w drugiej połowie XIX wieku z trudnych bardzo początków zaczęła się wykluwać. Lecz z tego raz wytryśniętego życiodajnego źródła w bardzo krótkim czasie wezbrała olbrzymia rzeka, rozlewająca się okazale wszerz i wgłąb, wnosząc w tryb życia codziennego i na niwę przemysłową nowe pojęcia, poglądy i zasady.

Jak z pod ziemi zaczęły się w szybkiem tempie wyłaniać w różnych centrach cywilizowanego świata zakłady naukowe i instytuty doświadczalne, które, ożywione gwałtowną chęcią powetowania tak dużo straconego czasu, prześcigały się w doniosłych rezultatach żmudnej lecz nader owocnej pracy. Nie tu czas i miejsce na wyszczególnianie płodnych i niezmordowanych pracowników na tej niwie, ani na wyliczanie wyników i ocenianie doniosłości ich znojnych prac. Czem się ci mężowie nauk dla browarów zasłużyli, nie myślę, jako o sprawach dzisiaj już wszystkim znanych, szerzej się rozwodzić, jak też nie myślę zestawiać porównań, który z tych uczonych więcej zasług dla browarnictwa położył. Wiadomo, że Ludwik Pasteur był tem końcowem ogniwem w łańcuchu pracowników, które ostatecznie zakończyło długotrwałą walkę dwóch obozów uczonych, dostarczając światu decydujące dowody, że proces fermentacji, wywołują żyjące grzybki - drożdżaki. Pasteur również wykazał, co powoduje najniebezpieczniejsze choroby piwa i podał sposoby, jak produkt przed niemi chronić. Od tej pory dawne często ze smutkiem w browarach powtarzane niemieckie przysłowie „Hopfen u. Malz verloren" straciło dużo ze swej aktualności.

Drugi wielki uczony Emil Chr. Hansen nauczył nas tej prawdy, że nietylko bakterje mogą choroby piwa wywołać, ale niepożądane rasy drożdży są w stanie spowodować ciężkie wady tego napoju. Aby browary uwolnić od troski, czy przebieg fermentacji nie będzie dziełem przypadkowo dobranego zespołu różnych ras drożdżaków, między niemi i gatunków dzikich, wpływających niekorzystnie bądź to na smak, bądź to na klarowanie się piwa, nauczył nas Hansen wyprowadzać czystą hodowlę drożdży, zainaugurował wprowadzenie czystych kultur do ruchu fabrycznego, nadto opracował metodę wykrywania drożdży dzikich. Dzięki tym doniosłym pracom wielce zasłużony duński badacz stał się jednym z największych reformatorów w dziedzinie piwowarstwa. Nie ulega zatem najmniejszej wątpliwości, że od czasów wystąpienia Pasteura i Hansena zaczyna się nowa era w historji i rozwoju piwowarstwa. Wyniki ich prac rzuciły rozległy snop światła w tę właśnie stronę, po której dotąd przemysł posuwał się w zupełnej ciemności, najeżonej nadto największemi niebezpieczeństwami. Wprowadzenie do przemysłu czystej kultury dobranej

[1]) Odczyt wygłoszony na Zjeździe Związku Piwowarów w Polsce, który się odbył dnia 11 Grudnia 1927 r. w Warszawie.

odpowiednio rasy drożdży musiało w następstwie wpłynąć uszlachetniająco na produkt pod względem klarowności, smaku i zapachu. Jeżeli kto chciałby powiedzieć, że przecież i przed tą erą wyrabiały już browary piwa, cieszące się dużem uznaniem konsumentów i posiadające dobrą markę, to można na to odpowiedzieć, że jakkolwiek nie leżało to w granicach niemożliwości, bo niemożliwych rzeczy na świecie obecnie niema, a więc i przedtem ich nie było, jednak nie można twierdzić, że to, co ongiś naszym ojcom i dziadkom bardzo dobrze smakowało, tak samo dobrze zadawalniałoby w obecnej dobie i nasz zmysł smaku i powonienia. Przecież utrzymują, że gusty ludzkie, co 7 lat się zmieniają i każdy doświadczył niejednokrotnie na własnej osobie, że to, za czem ongiś przepadał, z chwilą pojawienia się innych produktów tej samej kategorji, przestało mu smakować.

Rozumie się, że krytyczne porównanie jakości piw dawnych z obecnemi uchyla się z pod możliwości realizacji z tej prostej przyczyny, że piw dawnych żadni badacze historji ani archeologji już nie odnajdą, a żadnych danych analitycznych, czy to pod względem chemicznym, czy bakterjologicznym nie posiadamy, bo i metody takich badań były albo za mało wyrobione, albo zupełnie nieznane. Zresztą i dzisiaj metody analityczne nie stoją jeszcze tak wysoko, aby mogły być miarą dobroci produktów konsumcyjnych pod względem smaku etc., o czem jeszcze w dalszym ciągu na innem miejscu będzie wzmianka.

Będąc już przy stronie mykologicznej pracy browarnianej, słuszność każe przyznać, że wiedza pod tym względem wyświadczyła przemysłowi piwowarskiemu więcej niż dużo. Czy jednak wiedza wybawiła piwowara od dużej troski o wynik pracy i pozwala mu spokojnie spocząć po zadaniu brzeczki drożdżami, chociażby idealnie najczystszej rasy? Na to jest odpowiedź jedna i to, niestety, w sensie przeczącym. Właśnie bakterjologja dopiero nasuwa biednemu piwowarowi więcej obawy, zmusza do baczniejszej czujności i pozbawia go nawet tej dozy pewności, co do rezultatów pracy, jaką przedtem przed wmieszaniem się wiedzy do jego warsztatu posiadał. Czy dziecko, pozbawione świadomości niebezpieczeństw, jakie człowiekowi na każdym kroku grożą, nie jest szczęśliwsze od osoby dojrzałej, świadomej okoliczności niebezpiecznych, których ciągle musi unikać. Dziecko nie boi się ognia, spokojnie bawi się zapałkami, nie obawia się otwartej studni, ani wrzącej wody, ani zdradliwych niedojrzałych owoców etc. i dzięki temu jest szczęśliwe aż do czasu kiedy ulegnie katastrofie, której dopiero skutki odczuje. Takiem dzieckiem, pozbawionem świadomości grożących jego produktowi niebezpieczeństw, był dawny piwowar, przed wkroczeniem bakterjologji na podwórko browarniane, a stał się człowiekiem dojrzałym, świadomym niezliczonych źródeł zatrutych, grożących jego najsumienniejszej nawet pracy po wmieszaniu się do niej nowoczesnej wiedzy.

Samo przez się przychodzi na myśl zdanie, że niewiele browarowi przysłużyłaby się wiedza, gdyby mu tylko wskazywała grożące na każdym kroku niebezpieczeństwa, a nie podała środków, jak im przeciwdziałać lub, popadłszy w nieszczęście, jak z niego wybrnąć.

Tak pod jednym, jak i drugim względem nauka wywiązuje się ze swego zadania. Nauka, otwierając piwowarowi oczy na wszystkie szczeliny i furtki, któremi niewidzialny gołem okiem wróg wciska się do browaru, nauczyła go przestrzegania na każdym kroku pedanteryjnej czystości. Jest to bardzo wiele, bo jeżeli pewien mąż stanu powiedział, że do prowadzenia wojny potrzeba trzech koniecznych warunków, mianowicie: „pieniędzy, pieniędzy i jeszcze raz pieniędzy" — to pierwszym i najważniejszym warunkiem powodzenia w każdym dziale przemysłu fermentacyjnego, a w browarnictwie w szczególności, jest „czystość, czystość i jeszcze raz czystość".

Nawiasem chciałbym wtrącić, że wzorowa czystość jest podstawowym warunkiem powodzenia, nietylko całego przebiegu fermentacji, ale, stosowana z pedanterją we wszystkich stadjach roboty, musi ze stanowiska chemicznego wpływać uszlachetniają-

co na charakter produktu pod względem czystości, smaku i zapachu. Tem się tłumaczy, że browary postępowo urządzone, zaopatrzone w nowoczesne dobrze ziarno wymywające zalewnie, aparaty doskonale czyszczące jęczmień i słód z pyłów — z tych samych surowców i przy stosowaniu tych samych metod pracy, wydają produkt bezwarunkowo lepszy, niż browary mniejsze, nie posiadające doskonalszych urządzeń i zaniedbujące robotę na tym właśnie punkcie. Jeżeli nawet jest prawdą, jak mawiają często starzy piwowarzy, że „same kółka i kółeczka — (to znaczy maszynerja) nie zrobią jeszcze piwa", że i przy prymitywnych środkach można dobre piwo wyrobić, to jednak nie da się zaprzeczyć, że te kółka i kółeczka już do browaru się wcisnęły i wciskać się będą coraz gwałtowniej, bo z jednej strony ułatwiają pracę, wykonują ją sumienniej i taniej, a z drugiej strony wszechstronne maszynezowanie leży w duchu czasu, którego polotu wstrzymać się nie da, co zresztą nie leżałoby na linji postępu.

Jak wzorowa czystość odbija się na produkcie takim jak piwo, jesteśmy tego codziennie świadkami, porównywując stan tego samego piwa, podawanego w różnych wyszynkach. Jak inaczej, pod każdym względem, przedstawia się to samo piwo, podane w lokalu gospodnim, gdzie urządzenia wyszynkowe są utrzymywane we wzorowej czystości, a tam, gdzie czyszczenie i konserwowanie aparatów uważane jest za przesąd.

Dzięki wszechstronnym i gruntownym badaniom na polu bakterjologicznem, technika fermentacyjna dysponuje obecnie poważnym zastępem znakomitych środków antyseptycznych, przy pomocy których da się wszelkie bakcyle i zarazki radykalnie tępić i niweczyć. Wprowadzenie więc i stosowanie środków antyseptycznych, bez których obecnie żaden browar ostać się nie może, jest dalszym postępem technicznym, jaki ten przemysł zawdzięcza wiedzy teoretycznej.

Jeżeli antysepsja nie może dotąd wyzyskać w browarze w całej pełni swej zdolności, to winne temu są inne okoliczności, w jakich przemysł piwowarski się obraca, między innemi może w wielu razach za daleko posunięta ostrożność ustawodawstwa, za pieszczotliwie nieraz dbająca o zdrowie swego społeczeństwa w jednym kierunku, a przymykająca często oczy na inne niewłaściwości, przynoszące znacznie większe szkody zdrowiu (tolerowanie używania, czy nadużywania skoncentrowanych napojów alkoholowych, nikotynizmu, chociażby w formie palenia papierosów i cygar, zaniedybywanie kardynalnych zasad hygieny w szkołach, lokalach publicznych i t. p.).

Wobec tego, że antyseptyki, jak wyżej zaznaczyłem, nie zawsze mogą być w browarze wyzyskane z całym i pełnym stopniem swej skuteczności, wysuwa się zasadnicze pytanie, czy piwowar, stosujący się najściślej do zasad wiedzy mykologicznej, jest w stanie wytworzyć piwo pod względem bakterjologicznym zupełnie czyste, a temsamem trwałe. Odpowiedź musi brzmieć: „pod pewnemi warunkami — tak" — lecz bez uwzględnienia tych pewnych warunków nie!

Gdyby browary pracowały z wielką pedanterją, według metody Nathana i posiadały do tej metody nowoczesne urządzenia, to aż do chwili wypuszczenia piwa z naczynia fermentacyjnego, mogłoby piwo przedstawiać produkt odfermentowany, czystą kulturą drożdży i wolny zupełnie od bakterji. Jednakowoż przestaje produkt ten uchodzić za taki, z chwilą, gdy przeszedł przez filtr i dostał się do naczyń transportowych (beczek czy butelek), chociażby te były poprzednio traktowane antyseptykami i przemyte wodą sterylizowaną. Zupełnego dostępu powietrza nie da się przy manipulacjach, połączonych ze ściąganiem piwa do naczyń — uniknąć, a temsamem nie da się zapobiec bodaj minimalnemu zakażeniu.

Dla zapewnienia piwu zupełnej czystości pod względem bakterjologicznym nie pozostaje nic innego, jak tylko poddać gotowy napój, w naczyniach

transportowych, starannej pasteuryzacji i zabezpieczyć przez odpowiednio celowe zamknięcie naczyń od dostępu powietrza. Po takich manipulacjach, zgodnych z podstawowemi zasadami wyrobu konserw, pozostałby dalej napój w stanie bakterjologicznie zupełnie czystym. Czy jednak po takich czynnościach, natura i własności piwa nie zostaną na niekorzyść produktu zmienione, to znowu inna sprawa. Przez gwałtowne naruszenie chwilowo w piwie ustalonej równowagi w następstwie nagłych zmian temperatury wytworzą się niewątpliwie więcej lub mniej znaczne osady, musi więc piwo ucierpieć na punkcie, czy to klarowności, czy wiskozyty i t. p., co nie pozostanie również bez wpływu na smak, pełność i pienistość produktu. Również skutkiem zniszczenia witaminów, pochodzących z drożdży, musi napój i pod względem hygienicznym stracić na wartości.

W inny sposób niż na zasadach metody Nathanowskiej wyrobione piwo, jakkolwiek może osiągnąć również należyty stopień trwałości przez pasteuryzację gotowego produktu, jednakowoż nie może już sobie rościć pretensji, żeby było poprzednio odfermentowane jedynie czystą kulturą drożdży, a nie zawierało już w sobie bodaj minimalnych zarodków chorób i bodaj drobnych ilości produktów, będących wytworem niepożądanych drobnoustrojów.

Chcąc zatem przy obecnych sposobach i warunkach pracy, wyrobić napój o przeciętnie osiągalnej trwałości i pożądanym stopniu dobroci, odnośnie do smaku, zapachu, klarowności, a szczególniej pianko-watości, trzeba odpowiednio pokierować przebiegiem procesów chemicznych, jakie zajść mają na poszczególnych związkach chemicznych wchodzących w skład użytych materjałów surowych, a z drugiej strony, będących produktami fermentacji alkoholowej. Czy jestto jednak sprawa tak łatwa? Oby tak było, lecz niestety jest przeciwnie! Bo rozważmy tylko, czego my właściwie żądamy?

Chcemy, żeby gotowy produkt zawierał poważną ilość składników, których drożdże nie mają ruszyć, bo składniki te mają stanowić ekstrakt piwa, który znowu ma mieć wysoką wartość pokarmową, a być wolnym od bezwartościowych lub dla organizmu niepożądanych związków — boć przecież nie bez racji nazwano piwo już od dawna płynnym chlebem— i rzeczywiście składniki chleba w doskonalszej jeszcze formie piwo posiada; chcemy dalej, aby brzeczka zawierała korzystne związki głównie azotowe, dla dobrego rozwoju i pracy drożdży i życzymy sobie, aby tę porcję związków tylko same drożdże skonsumowały i nic z nich dla bakterji nie zostawiły. Chcemy nadto bakterjom jeszcze w inny sposób uprzykrzyć pobyt i życie, i dążymy przy pomocy drożdży do wytworzenia pewnej dozy alkoholu, a na innej znowu drodze do powstania pewnej ilości kwasów, z drugiej strony, licząc się z gustami konsumentów, nie możemy znowu z wysokością kwasowości, tego naturalnego antyseptyka, iść za daleko, jak też nie chcąc narażać się na przekleństwo ze strony niedających się niczem ani chlebem, ani mlekiem, ani miodem przebłagać eleuteryków, którzy znajdują pewnego rodzaju poparcie jakkolwiek może niezupełnie chętne, a w każdym razie niezupełnie szczere w dotyczących paragrafach ustaw (które ze swej strony nie zabraniają publicznej sprzedaży wysokoprocentowego czystego alkoholu), musimy, co do ilości wytwarzanego w piwie aklokoholu być bardzo, powiedziałbym, do narzuconej nam z zewnątrz przesady — umiarkowani. Chcąc więc wywiązać się z obowiązków tak wobec zasad hygieny społecznej, jak wobec skarbu państwa, mając ciągle na uwadze liczne inne czynniki i względy, warunkujące dobroć i możliwą trwałość produktu, jak niemniej interes przedsiębiorstwa, musi biedny piwowar obracać się ciągle między młotem a kowadłem, bo naprawdę wszystko uwzględnić i wszystkich zadowolnić, prawie że niepodobna. (Ciąg dalszy nast.)

GŁOS MAŁYCH BROWARÓW.

Uważając „Przemysł Piwowarski" za organ, którego treść winna być odzwierciadleniem całokształtu przemysłu piwowarskiego, przesyłam tych kilka słów w przekonaniu, że przyczynią się do wszechstronnego oświetlenia kwestji poruszonych w artykule „O wielkich browarach" (P. P. Nr. 47 z r. 1927).

Mojem zdaniem, treść notatki daleko odbiega od rzeczywistości, gdyż wielkie browary niestety nie konkurują z mniejszemi li tylko jakością towaru.

Zgadzam się z tem, że wielkiemu browarowi łatwiej jest osiągnąć przewagę pod względem jakości piwa, ale przyzna tu każdy, że nie jest to w rzeczywistości jedyną przewagą w walce konkurencyjnej. Browary wielkie rozporządzają, dzięki kredytom zagranicznym, olbrzymiemi kapitałami, a te są bez-

sprzecznie również silną bronią w stosunku do tych przedsiębiorstw, które zmuszone są poprzestawać na własnych siłach. Rozporządzając dużemi zasobami browary wielkie mają znaczną przewagę nad innemi w zdobywaniu rynku, przez ich wielką zdolność kredytową. Przyczem, jak to się daje dziś zauważyć, odznaczają się dużą rozrzutnością w stosunku do obiorców. Czy, wobec tego, wysokość ceny za piwo w wielkich browarach nie jest pozorna?

Odbiorcy, nie bacząc na różnice cen piwa wielkich i małych browarów, wymagają i od tych ostatnich takich samych warunków sprzedaży, jakie im oferują przedstawiciele wielkich przedsiębiorstw.

Niezależnie od tego wiadomem mi jest, że niektóre duże browary warzą piwo 9", które jest sprzedawane po cenie niższej, aniżeli piwo browarów małych i średnich. Nic też dziwnego, że i w tym wypadku odbiorca, jak nam wiadomo, bardzo wymagający, żąda od małych browarów tych samych warunków sprzedaży i jeszcze niższej ceny.

W wymienionym artykule, jest mowa o tem, że duże browary „szukają" nowych rynków, tak jak gdyby nasze rynki nie były zbadane. Nic podobnego! W przybliżeniu rynek piwny w Polsce jest już dawno stabilizowany, a tak zwane szukanie nowego rynku jest tylko wzmaganiem zamieszania w i tak już anormalnych stosunkach, przez demoralizowanie odbiorców.

Nikt nie żąda od wielkich browarów samobójstwa, jak o tem mowa we wspomnianym artykule, chodzi jedynie o to, ażeby browary wielkie narzuciły pewne normy handlowe swoim przedstawicielom, działającym w ich imieniu i na ich rachunek. Inaczej tak duże, jak i małe browary będą zawsze skazane na łaskę uczciwych i na wyzysk ze strony nieuczciwych odbiorców, a że tacy istnieją o tem dobrze wiemy, gdyż niema browaru, któryby się o tem na własnej skórze nie przekonał.

Rok obecny jest rokiem przełomowym w spożyciu piwa, produkcja wzrasta i wzrastać nadal będzie. Browary wielkie, pokrywając obecnie 66% zapotrzebowania krajowego w przyroście spożycia znajdą naturalny czynnik swego rozwoju.

Stosunek produkcji wielkich i małych browarów, jak sądzę, osiągnął obecnie maksimum możliwej różnicy na rzecz wielkich przedsiębiorstw, która więcej już wzrosnąć nie może, a raczej ulegnie prędzej wahaniu w kierunku odwrotnym.

Zgadzam się ze zdaniem autora, że większa ilość lokalów zwiększa spożycie, zastrzegam się tylko, że jest to przyrost minimalny, zupełnie niewspółmierny ze stratami, jakie powoduje wzajemna walka browarów.

Twierdzę natomiast, że ważnym czynnikiem wzrostu spożycia jest przedewszystkiem unormowanie rynku detalicznej sprzedaży, co będzie możliwe dopiero wtedy, gdy uzdrowimy nasze wzajemne stosunki na rynku hurtowym.

Jasnem jest, że rynki małych, średnich i wielkich browarów muszą wzajemnie się pokrywać, lecz winno to być osiągnięte bez tarć wzajemnych z równoczesnem uzdrowieniem rynków sprzedaży, które bezsprzecznie leży w ineresie wszystkich browarów.

Jeszcze raz powtarzam, jak to już pisałem w poprzedniej korespondencji, że przy C. Z. P. P. i S. winna powstać specjalna komisja, mająca za zadanie wypracowanie planu uzdrowienia rynku piwnego, co byłoby pierwszym ważnym etapem na drodze wiodącej do celu, którym jest dobro naszego piwowarstwa.

S. P.

POMYSŁY LOKALNE.

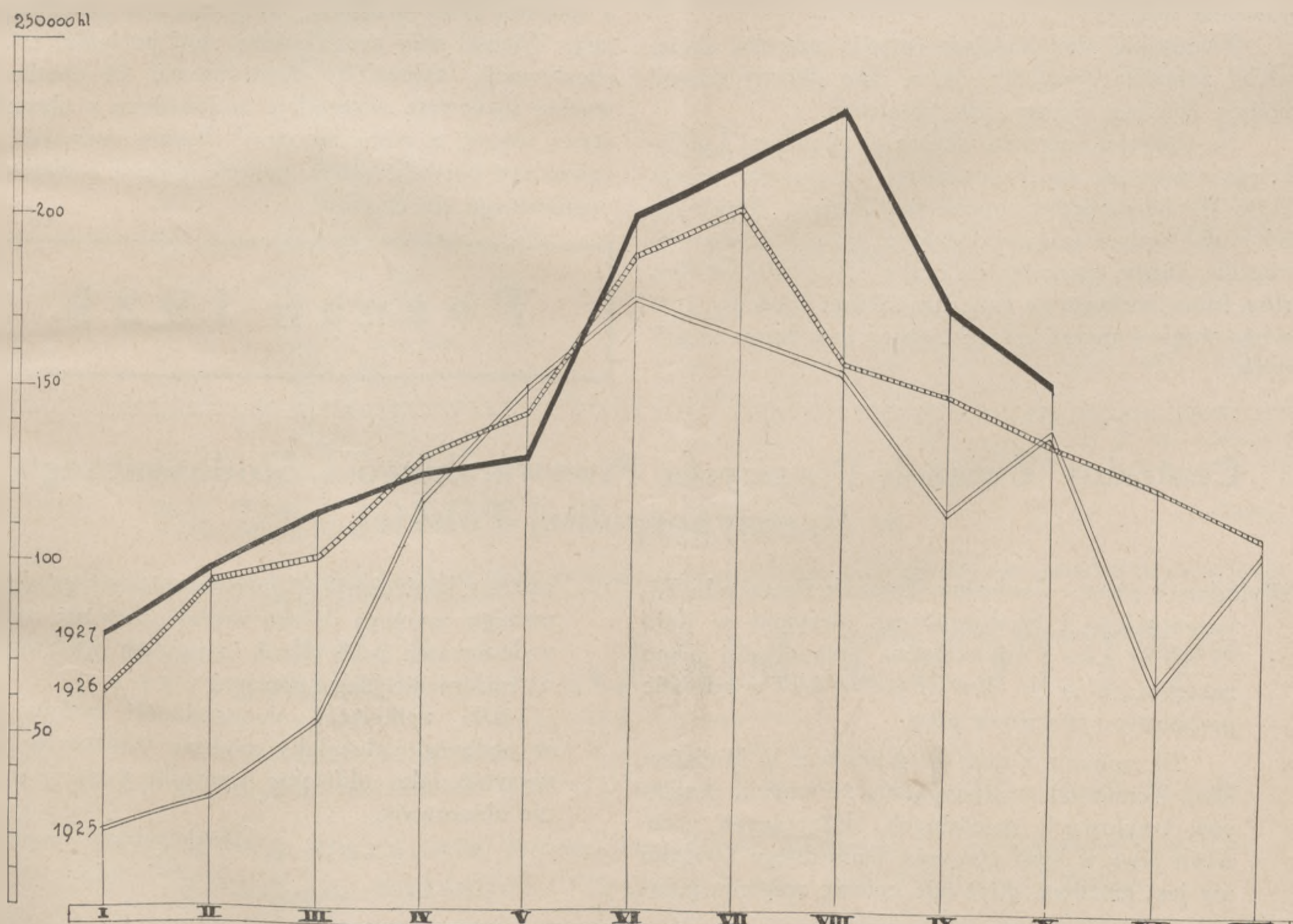
W sprawie przewozu wina i miodu syconego wyszło rozporządzenie Ministerstwa Skarbu, ażeby przy każdym transporcie tych trunków przewożonych z wytwórni do składów hurtowych, w ilościach przewyższających 25 litrów, wytwórca wystawiał specjalny list przewozowy.

Chociaż treść rozporządzenia jest bardzo wyraźna i dotyczy tylko wina i miodu syconego, jedna z Izb Skarbowych na terenie Małopolski zarządziła i to już od 1 stycznia, że transporty piwa również podlegają temu rozporządzeniu. Rozesłano do Urzędów Skarbowych okólnik, powiadomiono o nowem zarządzeniu browary, a niektóre z nich już pozamawiały druki i były gotowe, choć ze zdumieniem, przyjąć na siebie obowiązek zbędnej pisaniny. Zawiadomiony o tem, przez Związek Browarów Małopolski Śląska Górnego i Cieszyńskiégo, C. Z. P. P. i S. zwrócił się z prośbą o wyjaśnienie do Ministerstwa Skarbu. I okazuje się, że był to pomysł czysto lokalny, że Ministerstwo Skarbu o tem nic nie wie i że bynajmniej nie zamierza wprowadzać takiej inowacji, zbędnej dla Skarbu, uciążliwej dla przemysłu i niewiadomo komu potrzebnej.

Wydanie podobnego rozporządzenia na własną rękę przez miejscowe organy skarbowe, tłumaczyć się może tylko niedbałem czytaniem rozporządzeń władz centralnych lub nienawiścią do czystego papieru troskliwie hodowaną w sercach biurokratów.

Rzecz na pozór błaha, wywołuje jednak w świecie przemysłowym podrażnienia i podrywa autorytet miejscowych organów władz skarbowych.

WYKRES SPOŻYCIA PIWA W POSZCZEGÓLNYCH MIESIĄCACH.



WALKA SŁODOWNI CZESKICH.

Wywóz czeskiego słodu do Niemiec przedstawia się dla Czechów zbyt poważnie, ażeby mógł, przy obecnie toczących się pertraktacjach handlowych, nie obudzić wielkiego zainteresowania. Dla nas jest to sprawa na tyle ważna, że umowa Niemców z Czechosłowacją do pewnego stopnia będzie precedensem do nowych rokowań celnych z Niemcami.

W Saazer-Zeitung z dnia 9 listopada czytamy:

„W toczących się obecnie rokowaniach handlowych między Czechosłowacją i Niemcami, obniżenie stawek celnych niemieckich na słód odgrywa bardzo poważną rolę.

Niemieckie słodownictwo rozwija szeroką akcję, ażeby zapobiec obniżeniu cła, a jako główny powód podaje ubóstwo niemieckiego rolnictwa.

Na ogólnem zebraniu właścicieli słodowni Landsberga, należącej do towarzystwa akcyjnego, prezes Fritz Wallach między innemi powiedział: „Jeżeli cło od słodu będzie jeszcze obniżone, słodownictwo niemieckie będzie zrujnowane przez słodownictwo czeskie, które korzysta ze znacznie tańszej robociny, tańszego węgla i ponosi niższe ciężary świadczeń socjalnych.

Nigdy przed wojną Czechosłowacja nie wywoziła do Niemiec takich ilości słodu jak w dwu ostatnich latach pomimo ceł i pomimo to, że spożycie piwa w Niemczech wynosi dziś zaledwie 70% przedwojennego spożycia".

Podobny pogląd spotykamy w sprawozdaniu zarządu słodowni J. Eisenberga i Etgerslebena, T. A. w Erfurcie: „Miesiąc wrzesień 1927 wykazuje ogromny przywóz słodu sięgający 60.000 kwintali. Naogół w roku bieżącym do końca września importowano 467.000 kwintali słodu.

Są to ilości przewyższające przywóz przedwojenny pomimo, że po wojnie terytorjum Niemiec zmalało, a spożycie piwa spadło do 70% spożycia przedwojennego. Niemal cały przewieziony słód pochodzi z Czechosłowacji. Należałoby przypuszczać, że czechosłowackie słodownie winny być zadowolone z obecnego stanu rzeczy, a mimo to, przy obecnie mających się zakończyć pertraktacjach, uparcie walczą o obniżenie niemieckiego cła na słód".

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Wyładunek piwa. Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego otrzymał w dniu 27.XII.27 roku z Ministerstwa Komunikacji pismo następujące za Nr. Dz. III — 13335/27 w sprawie przepisów o przewozie piwa.

Na podanie z dnia 10 grudnia r. b. Ministerstwo Komunikacji zawiadamia, że zmiana przepisów taryfowych specjalnych, dotyczących przewozu piwa w myśl życzenia Centralnego Związku nie jest możliwa, gdyż odczepienie wagonu, połączone z koniecznością przetaczania całego składu pociągu, wymaga daleko więcej czasu niż zwykłe wyładowanie przesyłki i temsamem wpływałoby na opóźnienie biegu pociągu.

Dla uniknięcia niedogodności wskazanych w podaniu, należałoby większe transporty piwa wysyłać, jako oddzielne przesyłki, a nie w wagonie zbiorowym.

Dyrektor Departamentu

(—) podpis

Mylne zarządzenie. Jedna z Izb Skarbowych na swoim terenie zarządziła, że od dnia 1 stycznia browar wysyłając więcej aniżeli 25 litrów piwa, wystawiać będzie specjalne świadectwo przewozu, tak jak to ma miejsce z innemi trunkami. Na skutek interwencji C. Z. P. P. i S. zarządzenie to zostało unieważnione przez Ministerstwo Skarbu.

Wywóz słodu. Firma Max Aue z Helsingforsu prosi o oferty na słód na wywóz do Finlandji. Ceny fob. Gdańsk z workiem. Korespondować po niemiecku, szwedzku, francusku i angielsku.

Etykiety. W sądzie okręgowym w Lublinie, toczy się obecnie sprawa między dwoma browarami o naśladowanie etykiet. Sąd okręgowy w Warszawie, po zebraniu opinji rzeczoznawców, odnośne protokóły przesłał do Lublina.

Plakaty. Z powodu bardzo wolno wpływających zamówień na plakat propagandowy, C. Z. P. P. i S. nie może jeszcze przystąpić do druku bez ustalenia nakładu.

Składki. Z powodu zakończenia roku kalendarzowego i konieczności obliczenia składek za rok ubiegły, Związek Właścicieli Browarów usilnie prosi wszystkich PP. Członków o łaskawe jaknajśpieszniejsze zawiadomienie jaką ilość piwa sprzedali w roku 1927.

CENY JĘCZMIENIA

Warszawa.	29/XII. 41.50 — 42 zł.
	30/XII 41.50 zł.
	3/I. 41 — 40.50 zł.
Bydgoszcz	2/I. 40 — 41 zł.
	3/I. 40 — 41 zł.
Katowice.	29/XII. 48 — 51 zł.
	30/XII. 48 — 51 zł.
	2/I. 48 — 51 zł.
	3/I. 48 — 51 zł.
Poznań.	29/XII. 39 50 — 41 zł.
	30/XII. 39 50 — 41 zł.
	31/XII. 39.50 — 41 zł.
	2/I. 39.50 — 41 zł.
	3/I. 39.50 — 41 zł.
Wilno.	30/XII. 43 — 44 zł.
	2/I. 44 zł.
Berlin.	28/XII. 220 — 265 mk. n
	29/XII 220 — 265 mk. n
	30/XII. 220 — 265 mk. n.
	2/I. 2?0 — 265 mk. n.
	3/I. 220 — 265 mk. n.
Hamburg	28/XII. 11.85 flh Dun. Ros.
	29/XII. 12.20 flh. Dun. Ros.
	30/XII. 12.— flh. Dun. Ros.
	2/I. 11 — 12.20 flh. Dun. Ros.
	3/I. 11.75 flh. Dun. Ros.
	28/XII 12.— flh. La Plata
	29/XII. 11.95 flh. La Plata
	30/XII. 12.15 flh. La Plata
	2/I. 12.05 — 12.20 flh. La Plata
	2/I. 11.75 flh. Maroko.
Chicago.	28/XII. Malting 88 — 94 cts. za bushel
	30/XII. Malting 82 — 90 cts. za bushel
	2/I. Malting 86 — 92 cts. za bushel
	3/I. Malting 87 — 92 cts. za bushel
Nowy York.	28/XII. Malting 103 cts. za bushel.
	29/XII. Malting 102 cts za bushel.
	30/XII. Malting 103 cts. za bushel.
	2/I. Malting 103 cts. za bushel.
	3/I. Malting 103 cts. za bushel.

Lwów 2/I. Sytuacja na rynku chmielu niezmieniona. Ceny utrzymują się na jednakowym poziomie. Brak tranzakcji z powodu małego zainteresowania, usposobienie wyczekujące.

SPRAWOZDANIE Z RYNKU CHMIELOWEGO.

Od szeregu tygodni panuje na rynku chmielowym bezwzględna cisza przy minimalnych wprost, gubiących się, obrotach. Spokój ten spowodowany jest wysoką w tym roku produkcją chmielową i pokryciem zapotrzebowania przemysłu krajowego, jak i eksportu.

Tu i owdzie przeprowadzane bywają pomniejsze tranzakcje dla browarów mniejszych, zakupujących surowiec sukcesywnie, tranzakcje te jednak nie mają żadnego zupełnie wpływu na kształtowanie się cen.

Przy zastanowionym obecnie eksporcie znajduje się jeszcze dziś w pierwszych rękach, t. j. u producentów na Wołyniu około 6 — 8 tysięcy centnarów chmielu lichszych gatunków i rozdrobionego (same liście), podczas gdy w Lubelskiem wszelkie zapasy są prawie wyczerpane.

Z tych też powodów utrzymały się ceny prima chmielu lubelskiego w ramach dol. amer. 60.—za 50 kg., podczas gdy gatunki niższe i chmiele wołyńskie kosztują dziś od dol. 45 — 50. — za 50 kg.

J. Grufft.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. zł. 60—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.